

MADRECHIESA RISERVA 2013

MORELLINO DI SCANSANO | DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA GARANTITA

TERENZI
VITICOLTORI IN SCANSANO

CLIMA E ANNATA 2013

Dopo una primavera e un inizio estate piuttosto piovosi, dove in pochi mesi sono caduti i quantitativi di pioggia che cadono in un anno, il mese di settembre è stato molto buono dal punto di vista meteorologico con tanto sole e un'ottima ventilazione.

Il germogliamento e la fioritura hanno quindi subito un ritardo di 15 giorni proprio a causa del freddo e delle piogge.

Il mese di ottobre è stato invece caratterizzato da piogge violente e grandinate in tutta Italia.

Con la vendemmia 2013 dunque siamo tornati alla "normalità" degli anni '90, con una raccolta iniziata con qualche giorno di ritardo rispetto agli ultimi anni.

Le benevole condizioni climatiche di settembre hanno favorito una maturazione graduale ma tardiva delle uve, che si sono presentate in eccellenti condizioni qualitative, con profumi varietali meravigliosamente intensi e un buon equilibrio tra grado alcolico e acidità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

I profumi sono complessi e sfaccettati, fiori, spezie, cenni balsamici e mentolati. In bocca possiede grinta, eleganza e sorso decisamente succoso e profondo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vitigno:	Sangiovese raccolto a mano dal nostro vigneto Madre Chiesa
Tipologia del terreno:	Profondo, con sabbie grossolane e argille profonde, ricco di scheletro, ben drenato
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	5.000 viti per Ettaro
Resa in uva:	70,00 ql/ha
Vendemmia:	Fine settembre
Pigiatura:	Diraspatura con parziale rottura degli acini
Fermentazione:	In acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura:	28°- 30°C
Durata:	15 giorni
Macerazione sulle bucce:	Durante la fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica:	Svolta naturalmente in acciaio
Affinamento:	12 mesi in botte grande
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Colore:	Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato
Profumo:	Piccoli frutti rossi, spezie e leggera nota di goudron
Sapore:	Il corpo è pieno e bilanciato, con tannini maturi e ben evoluti
Gastronomia:	Particolarmente adatto a piatti di carni rosse, arrostiti, piatti di cacciagione e formaggi a media stagionatura
Temperatura iniziale di servizio:	16°-17°C

